

# Приложения

Таблица 1 – Основное сырье, используемое при приготовлении соусов

| № | Наименование сырья | № госта    | Товароведная характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|--------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Бульон             | -          | Бульон должен быть прозрачным, желтого цвета, соответствующий нормам запаха, на поверхности с каплями жира желтого цвета. Вкус соответствующий, продукту его приготовления.                                                                                                                                                                                                         |
| 2 | Сливочное масло    | 32261-2013 | Цвет желтый. Форма в виде кусочков квадратных и прямоугольных. Без посторонних запахов плесени. Вкус свойственный данному продукту, не горький                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3 | Мука пшеничная     | 26574-2017 | Цвет белый или белый с кремовым оттенком; запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый; вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; при разжевывании муки не должно ощущаться хруста                                                                                                              |
| 4 | Лук репчатый       | 34306-2017 | Острый вкус и специфический запах. Цвет желтый и красный. Должен быть без гнили и чистой чешуей                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5 | Петрушка (корень)  | 34212-2017 | Белые корни в виде стружки, кубиков или пластинок. Брикет правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней. Стружка и пластинки эластичные, для сушеных белых корней с пониженной влажностью, хрупкие. Вкус и запах свойственные сушеной петрушке, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый с желтоватым оттенком                |
| 6 | Морковь            | 32284-2013 | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса |
| 7 | Шампиньоны         | 31916-2012 | Шляпка полушаровидная, выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе бледно-розовая, запах и вкус: приятные. Пластинки                                                                                                                                                                                                                      |

|    |            |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |            |            | белые, розовые, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Ножка гриба должна быть округлой, кончик ножки обрезанным или целым. Плодовое тело шампиньона должно быть упругим, без излишней внешней влажности, без механических повреждений, без пятен и отверстий, вызванных насекомыми-вредителями, без признаков гниения и порчи и других видов микробных поражений, без постороннего запаха. |
| 8  | Яблоки     | 34314-2017 | Свежие, целые, здоровые, чистые, без посторонних запаха и привкуса, определенных размера и степени зрелости. Не опускается: пораженные плодовой, черной, голубой или другой гнилью, а также перезревшие и с наличием физиологических заболеваний, таких, как пухлость, сильное побурение мякоти, мокрый ожог, сильное увядание, подмораживание.                                                                |
| 9  | Репа       | 32791-2014 | Плоды свежие, зрелые, целые, здоровые, незагрязнённые без заболеваний. С окраской и формой плодов, свойственными данному ботаническому сорту. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые.                                                                                                                                                                                           |
| 10 | Белый гриб | 54643-2011 | Верхняя и нижняя часть грибов белого цвета. Шляпка полушаровидной формы. Ножка цилиндрической формы. Мякоть плотная, не темнеющая. Запах свойственный данному продукту                                                                                                                                                                                                                                         |

Таблица 2 – Вспомогательное сырье, используемое при приготовлении соусов

| № | Наименование сырья | № Госта    | Товароведная характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|--------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Лук-порей          | 31854-2012 | Лук – порей образует луковицу в виде ножки длиной до 50см и лентовидные трубчатые листья, которые используют в пищу.                                                                                                                                                                                 |
| 2 | Чеснок             | 33562-2015 | Чеснок – имеет сложную луковицу (головку) состоящую из мелких зубков. Листья узкие, длинные, темно - зелёного цвета.                                                                                                                                                                                 |
| 3 | Яйцо               | 31654-2012 | Состояние воздушной камеры – неподвижная, высота не более 9мм; Желток прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения, цвет от бледно-желтого до темно-желтого; белок плотный, светлый, прозрачный.                                                                                 |
| 4 | Черный перец       | 29050-91   | Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм; Черный с коричневым оттенком; либо он может быть порошкообразным с темно-серым цветом.                                                                                                                                     |
| 5 | Лавровый лист      | 17594-81   | Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выражен, свойственный лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса.                                      |
| 6 | Соль               | 51574-00   | Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Цвет: белый, без посторонних запахов                                                                                             |
| 7 | Уксус              | 32097-2013 | Прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция; наличие живых и мертвых угриц, а также бактериальных пленок не допускается. Бесцветный, допускается слабо-желтый оттенок. Вкус кислый, характерный для уксуса, без постороннего привкуса. Запах характерный для вида уксуса. |
| 8 | Томатная паста     | 3343-89    | Однородная концентрированная масса от полужидкой до мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы семян и других грубых частиц плодов. Цвет красный,                                                                                                                                 |

|    |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                |            | оранжево-красный, равномерный по всей массе. Вкус и запах: свойственные концентрированной томатной массе, без горечи и других посторонних привкусов и запахов.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 9  | Сметана        | 31452-2012 | Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах: кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из рекомбинированных сливок допускается привкус топленого масла. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.                                                                                                                                                                                |
| 10 | Вино           | 32030-2013 | Цвет от светло-соломенного до янтарного или цвета крепко заваренного чая. Без мутностей, без осадка, запах соответствующий вину.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 11 | Мускатный орех | 29048-91   | Окраска коры снаружи: от зеленоватой до серой, внутри: красноватая. Мякоть массивная, кислая на вкус.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 12 | Маслины        | 55464-2013 | От черного до коричневого цвета, длина до 4 см, вес одного плода 2-6 г. Поверхность блестящая. Вкус соленый, консистенция мясистая, нежная.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 13 | Эстрагон       | 56767-2015 | Стебли немногочисленные, высотой 40-150 см, прямостоячие, голые, желтовато-бурые. Стеблевые листья цельные, продолговато или линейно-ланцетные, заострённые; нижние листья на верхушке надрезанные. Цветки бледно-желтоватые. Соцветие метельчатое, узкое, густое; листочки обёртки короткоэллиптические или почти шаровидные; обёрточка голая, зеленоватожелтоватая, блестящая, по краю плёчатая. Плод: продолговатая семянка, без хохолка. |
| 14 | Брусника       | 20450-75   | Плоды шаровидные, ярко-красные, блестящие ягоды до 8 мм в диаметре. Ягоды брусники сидят плотной гроздью, в которой бывает от 2 до 9 штук, освежающий и приятный кисло-сладкий вкус                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 15 | Сахар          | 33222-2015 | Вкус и запах: сладкий, без постороннего привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет белый с желтоватым оттенком. Раствор должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка или других посторонних примесей.                                                                                                            |

Таблица 3 – Условия и сроки хранения сырья

| Наименование сырья | Температура     | Сроки хранения           |
|--------------------|-----------------|--------------------------|
| Морковь            | 0°C             | 1-8 месяцев              |
| Бульон             | -5°C            | 5 дней                   |
| Лук репчатый       | +2°C            | 1-3 месяца               |
| Лук-порей          | 0-1°C           | 1-3 месяца               |
| Петрушка (корень)  | 2-3°C           | 1-3 недели               |
| Сельдерей (корень) | 2-3°C           | 1-3 недели               |
| Чеснок             | 3°C             | 3-7 месяцев              |
| Маргарин           | -9°C            | 75 суток                 |
| Репа               | 0 ±1°C          | 1-1,5 месяца             |
| Яблоки             | -1+4°C          | более 30 суток           |
| Грибы              | 6°C             | 3 дня                    |
| Сметана            | -2 до +8°C      | 5 дней                   |
| Яйца               | 8-10°C<br>1-2°C | 2-3 недели<br>3-4 месяца |
| Мука пшеничная     | 20°C            | 6-8 месяцев              |
| Маслины            | 0 до +25°C      | 3 года                   |
| Брусника           | +2-4°C          | 1 месяц                  |
| Мидии              | 0 до -4°C       | 3 месяца                 |
| Томатная паста     | 0 +25°C         | 1 год                    |

Таблица 4 – Посуда и инвентарь соусного отделения

| <b>Инвентарь\посуда</b>                                     | <b>Емкость, длина, ширина.</b> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Котлы наплитные                                             | 10;20;30;40;50 л               |
| Кастрюли с одной ручкой без крышки                          | 2;4;5;6;7;8;14 л               |
| Кастрюли овальные с двумя ручками                           | 6;14 л                         |
| Сотейник цилиндрический с крышкой с одной или двумя ручками | 1;2;3;5 л                      |
| Сотейник конусный с одной ручкой и крышкой                  | 1,5;5;6,5 л                    |
| Коробины для варки                                          | 15;24;35 л                     |
| Рыбный котел со вставной решеткой                           | 10;20;35 л                     |
| Мармитницы с двумя ручками и крышками                       | 8 л                            |
| Сковороды большие с ручкой                                  | Внутр.диам.-400мм              |
| Сковороды средние с ручкой                                  | Внутр.диам.-150-200мм          |
| Сковороды большие без ручек                                 | Внутр.диам.- 195,315,346мм     |
| Сковороды средние и малые, с ручками и без ручек            | Внутр.диам.-90,150,200мм       |
| Черпак из нержавеющей стали                                 | 2;3 л                          |
| Дуршлаг из нерж.стали с одной или двумя ручками             | 2-7л                           |
| Противни из тонколистной стали                              | 550х500мм                      |
| Чумички круглые из нерж.стали                               | 0,25;0,4;0,5 л                 |
| Шумовки из нерж.стали                                       | -                              |
| Соусные ложки овальной формы из нерж.стали                  | Длина-135мм                    |
| Лопатки из нерж.стали                                       | 90х40мм                        |
| Вилки поварские с двумя рожками                             | -                              |
| Веселки из дуба\берёзы                                      | -                              |
| Кондитерские листы                                          | 65х50см                        |

Таблица 5 – Оборудование горячего цеха

| Наименование                        | Использование                                                                                                          | Оборудование                                                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Холодильный шкаф<br>HiCold A140/2NE | Предназначен для хранения и экспонирования продуктов в магазинах и на предприятиях общепита                            |    |
| Моечная ванна<br>Abat ВМП-7-2-5 РН  | Предназначена для мытья кухонной посуды, наплитной и столовой посуды, а также мяса, рыбы и овощей в заготовочных цехах |    |
| Производственный стол<br>СП-1600    | Предназначены для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи                                   |   |
| Электрофритюрница<br>Atesy Ф-1х1    | Предназначена для обжаривания продуктов путем полного погружения в кипящее растительное масло или жир                  |  |
| Жарочный шкаф<br>ШЖЭ-3              | Предназначен для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд                            |  |

|                                    |                                                                                                   |                                                                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Универсальный привод<br>УКМ-П      | Предназначен для ряда операций обработки продукта                                                 |    |
| Мармит Elite-5                     | Предназначен для поддержания температуры продукта                                                 |    |
| Параконвектомат<br>ПКА 6-1/2П      | Использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи      |   |
| Электросковорода<br>ЭСК-90-0,47-70 | Предназначена для доготовливания продуктов                                                        |  |
| Весы электронные<br>CAS SW I-10    | Предназначены для взвешивания товаров в процессе фасовки или непосредственно перед их отпуском    |  |
| Пищеварочный котел<br>КПЭМ-60-9    | Используется для приготовления разнообразных супов и бульонов, борщей, а также киселей и компотов |  |

Таблица 6 – Оборудование холодного цеха

| Наименование                           | Использование                                                                                                          | Оборудование                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Овощерезка<br>NicerDicer, BK-10101     | Предназначена для нарезки овощей                                                                                       |    |
| Холодильный шкаф<br>HiCold A140/2NE    | Предназначен для хранения и экспонирования продуктов в магазинах и на предприятиях общепита                            |    |
| Производственный стол<br>Kayman KCX-13 | Предназначены для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи                                   |    |
| Слайсер<br>EKSI HBS-250A               | Предназначен для нарезки продуктов с определенной толщиной                                                             |   |
| Куттер Alpina 80                       | Предназначен для измельчения продуктов                                                                                 |  |
| Весы электронные<br>CAS SW I-10        | Предназначены для взвешивания товаров в процессе фасовки или непосредственно перед их отпуском                         |  |
| Моечная ванна<br>Abat ВМП-7-2-5 РН     | Предназначена для мытья кухонной посуды, напильной и столовой посуды, а также мяса, рыбы и овощей в заготовочных цехах |  |

Таблица 7 – Оборудование овощного цеха

| Наименование                                   | Использование                                                                                                          | Оборудование                                                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Картофелечистка<br>Fimar PPN-5                 | Предназначена для очистки некоторых видов овощей                                                                       |    |
| Производственные столы<br>Kayman KCX-13        | Предназначены для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи                                   |    |
| Овощерезка<br>NicerDicer, BK-10101             | Предназначена для нарезки овощей                                                                                       |    |
| Кухонный процессор<br>RobotCoupe R 201 Ultra E | Предназначен для обработки, измельчения овощей с помощью разнообразных ножей                                           |   |
| Производственный стол<br>Kayman KCX-13         | Предназначены для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи.                                  |  |
| Ванна моечная<br>Abat ВМП-7-2-5 РН.            | Предназначена для мытья кухонной посуды, наплитной и столовой посуды, а также мяса, рыбы и овощей в заготовочных цехах |  |
| Холодильный шкаф<br>HiCold A140/2NE            | Предназначен для хранения и экспонирования продуктов в магазинах и на предприятиях общепита.                           |  |

Таблица 8 – Оборудование мясо-рыбного цеха

| Наименование                            | Использование                                                                                      | Оборудование                                                                          |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Производственный стол<br>Kayman KCX-13  | Предназначены для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи               |    |
| Мясорубка APACH ATS22                   | Предназначен для переработки различных продуктов питания                                           |    |
| Холодильный шкаф<br>HiCold A140/2NE     | Предназначен для хранения и экспонирования продуктов в магазинах и на предприятиях общепита        |   |
| Весы электронные<br>CAS SW I-10         | Предназначены для взвешивания товаров в процессе фасовки или непосредственно перед их отпуском     |  |
| Электропила EFA 69                      | Предназначена для распилки габаритного сырья                                                       |  |
| Фаршемешалка<br>Talsa MIX35             | Предназначена для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и насыщения ее воздухом |  |
| Рыхлитель мяса<br>Koneteollisuus PK 380 | Предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса                                      |  |

Таблица 9 – Оборудование кондитерского цеха

| Наименование                             | Использование                                                                                                                     | Оборудование                                                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Тестомесительная машина ТММ-1М           | Предназначена для вымешивания теста                                                                                               |    |
| Взбивальная машина МВ-40                 | Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста |    |
| Машина для просеивания муки МПМ-800      | Предназначена для просеивания муки, очистки ее от лишних примесей.                                                                |    |
| Тестораскатывающая машина Rollmatic S5BM | Предназначена для раскатки теста лентами и слоями толщиной от 1 до 50 мм                                                          |   |
| Планетарный миксер Kitchen Aid Artisan   | Предназначен для взбивания крема, смешивания ингредиентов до однородности, замеса теста для любой выпечки                         |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ.            | Использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи                                      |  |
| Производственный стол Kayman KCX-13      | Предназначен для выполнения на нем ручных операций, связанных с приготовлением пищи                                               |  |
| Фритюрница VIATTO EF062                  | Предназначена для обжаривания продуктов путем полного погружения в кипящее растительное масло или жир                             |  |
| Холодильный шкаф HiCold A140/2NE         | Предназначен для хранения и экспонирования продуктов в магазинах и на предприятиях общепита                                       |  |

Таблица 10 – Характеристика контингента питающихся по роду деятельности, их особенности питания

| Контингент питающихся                                                                                                                                                                                                                                                              | Особенности питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Блюда, предполагаемые в меню                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Люди умственного труда, в возрасте 25-60 лет. Род деятельности: работники науки(профессора, врачи, преподаватели); инженерно-технические работники, управляющие, банкиры, бухгалтера, руководители предприятий и организаций и т.д.<br/>Уровень дохода - средний и высокий.</p> | <p>Следует учитывать влияние особенностей труда, функций физиологических систем. С возрастом рекомендуется включать в рацион больше белковой пищи. Из-за сидячей работы и малой подвижности рекомендуется употреблять больше растительной пищи волокнистых структур. Избыток жиров приводит к понижению возбудимости коры головного мозга. Следует избегать избытков потребления калорийных и богатых сахаром продуктов. Рекомендуется включать не жирные сорта мяса, рыбу, свежую зелень, фрукты, овощи, молочные продукты, творог.</p> | <p>Салаты из сырых овощей и зелени, горячие блюда (рыбные, мясные, из птицы, творожные); яйца, мучные блюда, макароны, горячие напитки (чай, кофе, какао); натуральные соки, фруктово-ягодные соки; свежие фрукты.</p> |
| <p>Люди творческих профессий. В том числе: актеры, музыканты, писатели, певцы, художники, ведущие, юмористы, и т.д. Возраст от 20-50 лет. Уровень дохода средний, высокий.</p>                                                                                                     | <p>Из-за разнообразия их повседневных занятий, им приходится много передвигаться, часто появляться на людных мероприятиях и рекомендуется держать себя в форме. Для этого следует включать в рацион продукты богатые витаминами и минеральными веществами, пищевыми волокнами.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Овощные салаты, фрукты, рыба, нежирное мясо, кисломолочные продукты, крупы. Свежая зелень. Свежевыжатые соки.</p>                                                                                                   |
| <p>Люди, занятые физическим трудом. В том числе работники в сфере обслуживания, связи и телеграфа, врачи-хирурги, медсестры, ветеринарные работники, тренеры, водители и т.д., в возрасте 30-55 лет. Уровень дохода средний, выше среднего</p>                                     | <p>При физическом труде энергозатраты человека увеличиваются. Нагрузка идет на мышцы, следовательно, необходимо повышать поступление с рационом белка. Необходимо включать рыбу, мясо, творог, яйца. Для восстановления энергии необходимо употреблять больше углеводов. Необходимо включать в меню салаты из</p>                                                                                                                                                                                                                        | <p>Рекомендуемые блюда, салаты из овощей, закуски (не должны содержать острых приправ), бульоны, супы. Можно предложить: мясные, рыбные горячие блюда и др. Рекомендуются фруктовые вода и соки.</p>                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | сырых и вареных овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                     |
| Иностранные туристы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | С учетом национальных особенностей, традиций и вкусов необходимо тщательно подобрать рацион для иностранных посетителей. Предлагать иностранным туристам попробовать блюда национальной кухни. Исключать продукты, не употребляемые данными посетителями или постараться заменять их.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Разнообразные блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей и круп с учетом вкусовых предпочтений. С учетом национальных особенностей заменять свинину и говядину на другие виды мяса. Включить в меню блюда национальной кухни.               |
| Люди, занимающиеся умственным трудом.<br>В том числе инженерно-технические работники; медицинские работники (кроме врачей-хирургов, медсестер и санитарок); работники науки; программисты; учащиеся в высших и средне специальных заведениях; работники литературы и печати; секретари и т.д. Возраст от 18-25 лет, Уровень дохода- ниже среднего, средний. | Свойственны особенности, обусловленные возрастом, влиянием учебы, работы и быта. Учеба и работа требует определенного нервно-эмоционального напряжения, волнения. Большая нагрузка на зрительный аппарат. Рекомендуются употреблять продукты, содержащие белки и витамины группы В. В условиях малоподвижного образа жизни, в питание должны быть включены растительные продукты волокнистых структур. Для обеспечения потребности в жирах в рацион необходимо вводить в непрогретом виде растительное масло. Из-за работы и учебы они редко успевают полноценно питаться. Рекомендуются горячие и жидкие блюда, салаты из свежих овощей. | Пища, которая обеспечивает поступление всех необходимых организму веществ в оптимальных соотношениях, но имеет недорогие цены. Можно предложить салаты из овощей, супы, овощные горячие блюда и горячие блюда из рыбы и птицы и др. |
| Спортсмены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Необходимо уделять внимание снабжению организма требуемым количеством энергии, расходуемой при физических нагрузках. Использовать отдельные пищевые вещества для стимуляции обменных процессов, наращивание мышц. Потребление жира должно быть умеренное, надо включить в рацион больше белка и растительных продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Блюда из яиц и творога; бульоны: крупяные гарниры и блюда; блюда из нежирных сортов мяса, птицы, рыбы; тушеные овощи, свежие овощи и фрукты; натуральные соки; вода без газов.                                                      |

ПАНОРАМНЫЙ  
РЕСТОРАН  
*Мезонин*



МЕНЮ

# Халовные закуски

**Тар-тар из семги**  
Tar-tar from salmon  
460  
1/200

**Тар-тар из телятины**  
Tar-tar from veal  
515  
1/160

**Трис карпаччо**  
Tuna, crab and salmon  
Tris carpaccio  
Tuna, sea bass and salmon  
645  
1/195

**Овощной сет**  
Vegetable set set  
330  
1/380

**Карпаччо из свеклы**  
Beet carpaccio  
250  
1/200

**Карпаччо из семги**  
Carpaccio of salmon  
455  
1/180

**Мясной сет**  
Буженина и roast beef сувид, стейкной мяк  
Meat set  
Baked pork and roast beef suvid, baked tongue  
685  
1/340

**Карпаччо из телятины**  
Carpaccio made from veal  
525  
1/165

**Ассорти колбас**  
Итальянские сорта колбас с артишоками и маслинами  
Assorted sausages  
Assorted varieties of sausages with artichokes and olives  
625  
1/185

**Тар-тар из тунца**  
Tartar of tuna  
440  
1/240



## Морепродукты

**Мидии том-ям**  
Mussels with tom-tam

**495**  
1/250

**Мидии дор-блю**  
Mussel dor-blue

**495**  
1/280

**Мидии бер блан**  
Mussels are taken off

**495**  
1/250

**Креветки брик**  
В ароматном соусе с соусом манто  
Shrimp brik  
In the rice bowl with chutney sauce mango

**585**  
1/280

**Шабли Ля Маргерит**  
(Сухое) Франция  
Chablis La Marguerite

**2900**  
750 мл.

**Морепродукты на шпажках**  
Пикантные креветки  
и морские гребешки в беконе  
Seafood on skewers  
Tiger shrimps and scallops in bacon

**945**  
1/280

## Горячие закуски

**Баклажаны запеченные**  
Eggplant baked

**360**  
1/250

**Креветки с гребешками**  
shrimp with scallops

**595**  
1/200

**Запеченный камамбер**  
baked Camembert

**430**  
1/125/140



**Тунец гриль**  
С соусом «Тортоза»,  
каперсами и маслинами  
**Grilled tuna**  
With Tortosa sauce,  
capers and olives

**965**  
1/416

**Сибас гриль**  
(цена за 100 грамм)  
**Sea bass grill**  
(price per 100 grams)

**240**  
1/100/40

**Дорада гриль**  
(цена за 100 грамм)  
**Dorado grill**  
(price per 100 grams)

**250**  
1/100/100/40

**Сет из морепродуктов**  
Тунец, креветки, тигровые  
хвосты и бенкет, мадагаскар  
**Set of seafood**  
Tuna, salmon, tiger prawns in benket  
mayonnaise

**2450**  
1/740/100

**Филлето сёмги**  
С соусом «Шампань» и красной икрой  
**Filetto salmon**  
with champagne sauce and red caviar

**650**  
1/273

**Филе речной форели**  
с картофельным пюре  
**Filet of river trout**  
with potato cream

**545**  
1/245

**Дорада с морепродуктами**  
(цена за 100 грамм)  
**Dorado with seafood**  
(price per 100 grams)

**330**  
1/100/50/24



(цена за 100 грамм)



**Рябый на кости**, у которого реберная часть имеет большую длину. Имеет насыщенный плавный аромат, превосходную мраморную текстуру. Кость при жарке придает стейку приятный ороговевый аромат.

495  
1/100/20/20

**ТИ-ООН СТЕЙК**  
Полосатый стейк, сочетает в себе два  
постельных и нежных стейка: Нью-Йорк и филе миньон,  
соединенных Т-образной косточкой.

490  
L/100/20/20

**Стриблин Нью-Йорк**  
Полосатый, достаточно постный,  
нежный и ароматный. Отличается высоким  
процентом жирности и упругой текстурой

440  
1/100/20/20

**Омшаный Губай.** Делается из реберного отруба. Умлет Насмшаный аромат и превосходную мраморную текстуру.

510  
1/100/20/20

**Стейк денвер**  
Получают из шейного отдела быка.  
Сливочный стейк с лёгкой сладостью.

440  
1/100/20/20

**Стейк мачете**  
Секрет-стейк или стейк из диафрагмы, имеет насыщенный говяжий аромат.

290  
1/100/20/20

50 r

---

50 r

60 нм



Овощи гриль 250  
1/380

крылья «Баффало» 420  
1/510

Спагетти Карбонара  
Spaghetti Carbonara

Рис 150  
1/150

Картофель жареный с беконом 300  
1/220

Картофель Деликато 150  
1/150

Картофель отварной

Лимонад апельсин - огурец 350  
1000 мл.  
Содовая, апельсиновый фреш, огурец, сахар, лимон, лайм, мята

Смузи 150  
300 мл.

Лимонад яблоко - тимьян 350  
1000 мл.  
Содовая, яблочный фреш, сахар, тимьян, лимон, лайм, яблоко

Лимонад имбирное печенье 250  
1000 мл.  
Содовая, сахар, лимонный фреш, имбирь

Лимонад лимон 350  
1000 мл.  
Содовая, сахар, лимонный фреш

Лимонад грейпфрут-имбирь 350  
1000 мл.  
Содовая, сахар, имбирь, мед, грейпфрут

Лимонад базилик 350  
1000 мл.  
Содовая, апельсиновый фреш, сахар, клубника, банан, лимон, лайм

Смузи 250  
300 мл.  
Смородина

Лимонад малина-бузина 300  
1000 мл.  
Содовая, малина, сахар, лайм, грейпфрут, гранат, лимонный фреш

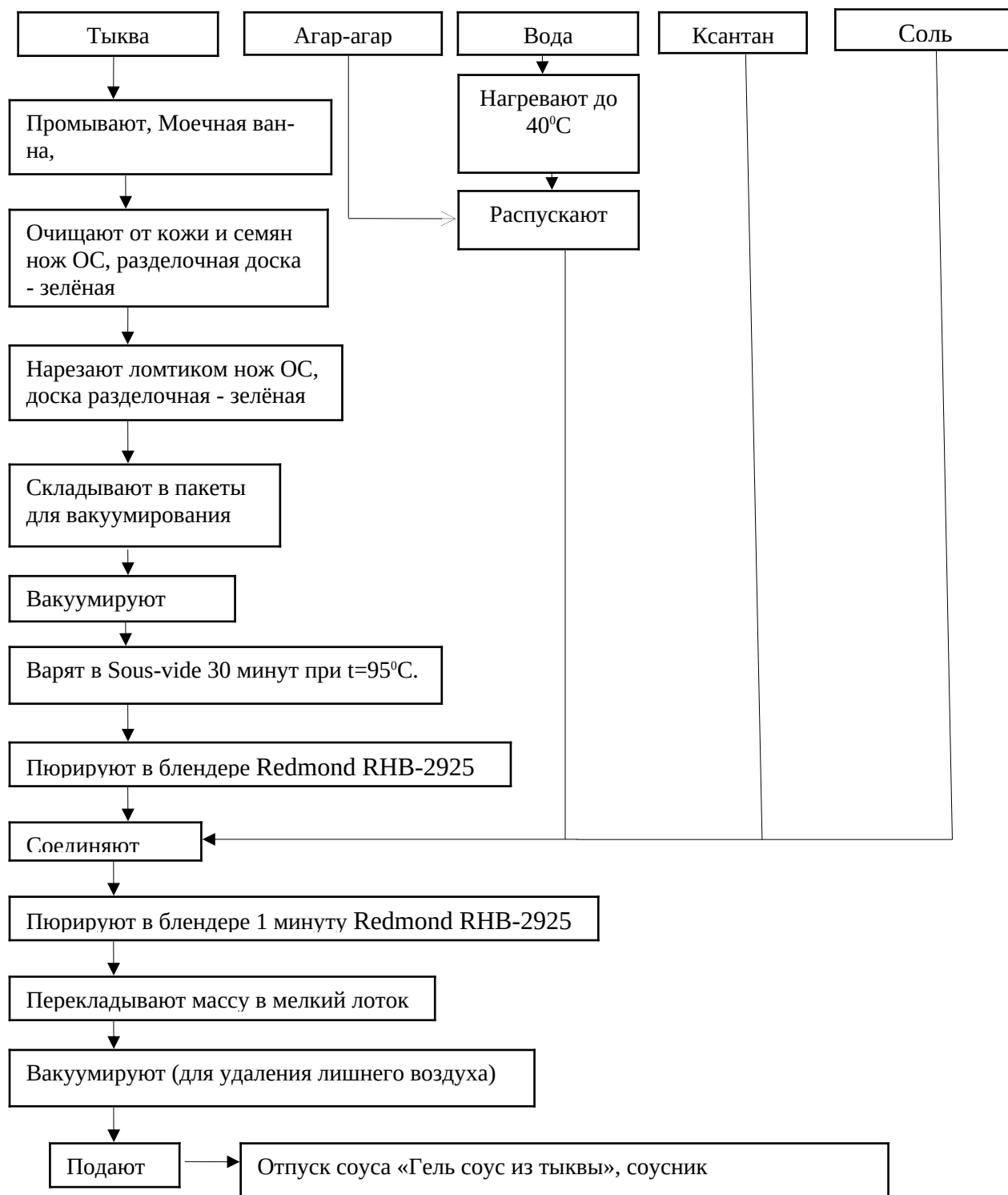
Смузи 250  
300 мл.  
Банан, каша, апельсины

Таблица 11 – Swot-анализ ресторана «Мезонин» и конкурирующих предприятий

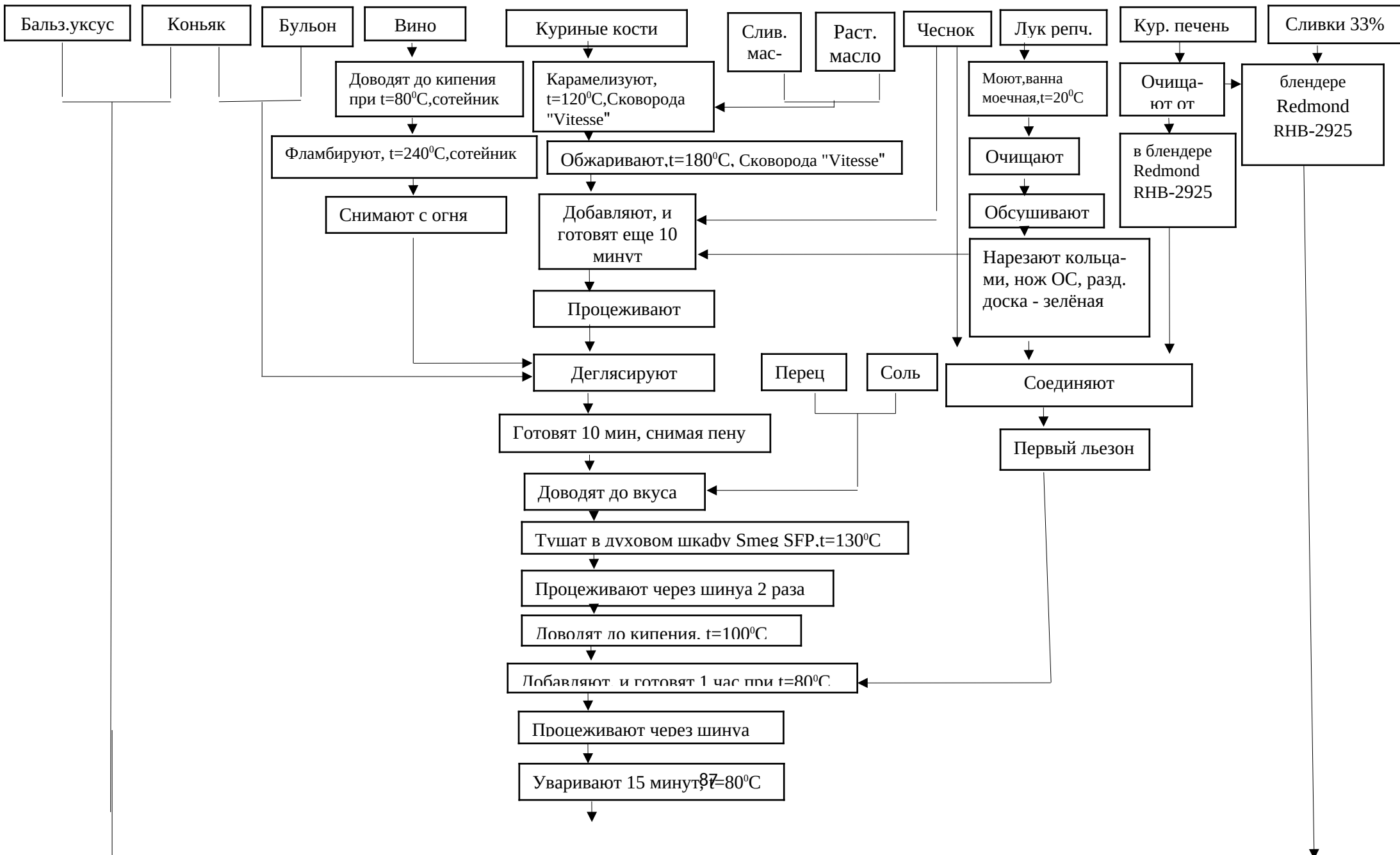
| Наименование сторон | Ресторан «Гринн Веер»                                                                                                            | Кафе «Оранжевый гусь»                                                                                                       | Ресторан «Мезонин»                                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сильные стороны     | Наличие финансовых ресурсов, широкая известность, эффективность менеджмента, широкий ассортимент,                                | Достаточно широкий ассортимент, низкие цены, постоянные клиенты                                                             | Современное оборудование, удобное месторасположение, широкий ассортимент, высокое качество товара, индивидуальный подход к потребностям каждого клиента |
| Слабые стороны      | Среднее качество продукции, Высокие цены, долгий период ожидания заказа.                                                         | Слабая реклама, несформировавшийся имидж.                                                                                   | Недостаточный управленческий опыт, высокие цены.                                                                                                        |
| Возможности         | Улучшить качество продукции, проведение ценовой политики, проведение рекламной компании                                          | Улучшение интерьера, усиление рекламы                                                                                       | Введение дополнительных услуг, привлечение инвесторов, постоянные поставщики, проведение ценовой политики.                                              |
| Угрозы              | Возможность появления новых конкурентов, снижение общего уровня покупательной способности, неблагоприятная политика государства. | Возрастающее конкурентное давление, снижение общего уровня покупательной способности, неблагоприятная политика государства. | Рост инфляции, снижение общего уровня покупательной способности, неблагоприятная политика государства, возможность появления новых конкурентов.         |

Аппаратно-технологическая схема приготовления соуса

«Гель соус из тыквы»



# Аппаратно-технологическая схема приготовления соуса «Сиве»





## АКТ

отработки рецептуры и технологии фирменного/нового блюда

Наименование предприятия ресторан «Мезонин»Дата проведения отработки 25.04.2018

Наименование блюда: Гель-соус из тыквы

| Наименование<br>продуктов и<br>показателей | Масса<br>нетто<br>продуктов,<br>кг. | Данные отработки на<br>партиях, кг |        |        | Средние<br>данные,<br>гр. | Принятая<br>рецептура,<br>гр. |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------|--------|---------------------------|-------------------------------|
|                                            |                                     | Опыт 1                             | Опыт 2 | Опыт 3 |                           |                               |
| Тыква                                      | 1,190                               | 1,188                              | 1,192  | 1,196  | 1,192                     | 1,192                         |
| Ксантан                                    | 0,0024                              | 0,0022                             | 0,0026 | 0,0028 | 0,0025                    | 0,0025                        |
| Агар-агар                                  | 0,003                               | 0,0028                             | 0,0032 | 0,0036 | 0,0032                    | 0,0032                        |
| Соль                                       | 0,012                               | 0,01                               | 0,014  | 0,018  | 0,014                     | 0,014                         |
| Масса набора продук-<br>тов                | 1,2074                              | 1,203                              | 1,2117 | 1,2204 | 1,2117                    | 1,2117                        |
| Масса готового блю-<br>да (изделия)        | 1000                                | 1000                               | 1000   | 1000   | 1000                      | 1000                          |
| Потери при тепловой<br>обработке, %        | 16                                  | 13                                 | 15     | 18     | 15                        | 15                            |

## Описание технологического процесса

Тыкву очищают от кожуры и семян. Промывают водой при температуре 20°C. Затем разрезают пополам и нарезают ломтиком. Складывают в вакуумные пакеты и вакуумируют. Готовят в Sous-vide 30 минут при температуре 95°C. Агар-агар распускают в воде, температура которой равна 40°C. Вареную тыкву перекладывают в блендер и пюрируют, затем добавляют распущенный агар-агар, ксантан и соль. Снова пюрируют, в течение 1 минуты. Получившуюся массу протирают через сито. Протертую тыкву перекладывают в специальную тару и ставят в вакууминатор для удаления лишнего воздуха. Используют соус для украшения мясных блюд. Хранят в холодильнике при температуре не выше 6°C.

## Заключение

После отработки Гель-соуса из тыквы была принята окончательная рецептура и технология приготовления. Соус рекомендован для внедрения в ассортимент продукции ресторана «Мезонин».

## АКТ

отработки рецептуры и технологии фирменного/нового блюда

Наименование предприятия ресторан «Мезонин»Дата проведения отработки 25.04.2018

Наименование блюда: соус «Сиве»

| Наименование<br>продуктов и<br>показателей | Масса нет-<br>то<br>продуктов,<br>кг. | Данные отработки на<br>партиях, кг |        |        | Средние<br>данные,<br>гр. | Принятая<br>рецептура,<br>гр. |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--------|--------|---------------------------|-------------------------------|
|                                            |                                       | Опыт 1                             | Опыт 2 | Опыт 3 |                           |                               |
| Масло подсолнечное                         | 0,071                                 | 0,069                              | 0,073  | 0,076  | 0,073                     | 0,073                         |
| Масло сливочное                            | 0,073                                 | 0,071                              | 0,074  | 0,076  | 0,074                     | 0,074                         |
| Лук репчатый                               | 0,16                                  | 0,158                              | 0,162  | 0,164  | 0,161                     | 0,161                         |
| Чеснок                                     | 0,13                                  | 0,128                              | 0,132  | 0,135  | 0,132                     | 0,132                         |
| Специи<br>можжевельника                    | 0,0034                                | 0,0031                             | 0,0036 | 0,0038 | 0,0035                    | 0,0035                        |
| Зелень тимьяна                             | 0,0086                                | 0,0084                             | 0,0088 | 0,0090 | 0,0087                    | 0,0087                        |
| Перец горошком чер-<br>ный                 | 0,026                                 | 0,024                              | 0,028  | 0,030  | 0,027                     | 0,027                         |
| Коньяк                                     | 0,071                                 | 0,069                              | 0,073  | 0,076  | 0,72                      | 0,072                         |
| Вино красное сухое                         | 0,152                                 | 0,149                              | 0,153  | 0,155  | 0,152                     | 0,152                         |
| Уксус бальзамический                       | 0,002                                 | 0,001                              | 0,004  | 0,006  | 0,003                     | 0,003                         |
| Бульон мясо-костный                        | 0,556                                 | 0,554                              | 0,558  | 0,560  | 0,557                     | 0,557                         |
| Печень куриная                             | 0,274                                 | 0,272                              | 0,275  | 0,278  | 0,275                     | 0,275                         |
| Сливки 33%                                 | 0,041                                 | 0,04                               | 0,043  | 0,045  | 0,042                     | 0,042                         |
| Соль поваренная                            | 0,005                                 | 0,003                              | 0,007  | 0,009  | 0,006                     | 0,006                         |
| Масса набора продук-<br>тов                | 1,573                                 | 1,550                              | 1,594  | 1,623  | 1,589                     | 1,589                         |
| Масса полуфабрикатов                       | 1,573                                 | 1,550                              | 1,594  | 1,623  | 1,589                     | 1,589                         |
| Масса готового блюда<br>(изделия)          | 1000                                  | 1000                               | 1000   | 1000   | 1000                      | 1000                          |
| Потери при тепловой<br>обработке, %        | 36                                    | 34                                 | 35     | 38     | 36                        | 36                            |

## Описание технологического процесса

Вино доводят до кипения при температуре 80<sup>0</sup>С, фламбируют при температуре 240<sup>0</sup>С, и снимают с огня. Куриные кости карамелизуют при температуре 120<sup>0</sup>С, в смеси сливочного и растительного масла. Обжаривают при температуре 180<sup>0</sup>С, чтобы выделилось как можно больше сока. Лук очищают, моют при температуре 20<sup>0</sup>С, обсушивают, добавляют к костям, лук

нарезанный крупными кольцами, чеснок и продолжают приготовление. Процеживают. Дегляссируют получившийся бульон коньяком, вливают вино, готовят на слабом огне 10 минут при температуре 80<sup>0</sup>С, снимая пену. Добавляют специи, накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф на 6 часов, при температуре 130<sup>0</sup>С. Жидкость от тушения пропускают через шиную, тщательно протирая, что бы сохранить весь сок. Затем еще раз процеживают через шиную с марлевым фильтром. Переливают в сотейник и доводят до кипения при температуре 100<sup>0</sup>С, и добавляют первый лезон в соус, и готовят в течение 1 часа при слабом кипении, температура 80<sup>0</sup>С. Затем обработанную куриную печень, измельчают в блендере со сливками. После 1 часа приготовления соуса с первым лезоном, его процеживают через шиную с марлевым фильтром и в течение 15 минут уваривают на слабом огне при температуре 80<sup>0</sup>С, снимая накипь и жир. Отбирают 300мл соуса и вливают его во второй лезон и тщательно перемешивают. Затем все соединяют, слегка взбивают, и продолжают готовить пока соус не загустеет. Готовый соус процеживают через шиную с марлевым фильтром и доводят до вкуса коньяком , бальзамическим уксусом, перцем.

#### Заключение

После отработки соуса «Сиве» была принята окончательная рецептура и технология приготовления. Соус рекомендован для внедрения в ассортимент продукции ресторана «Мезонин».

## Расчет пищевой и энергетической ценности Гель-соуса из тыквы

| Наименование<br>продукта   | Масса<br>нетто | Белки | Жиры | Углеводы | Минеральные вещества |        |       |       |             | Витамины |      |       |     |      | Энерге-<br>тическая<br>ценность |
|----------------------------|----------------|-------|------|----------|----------------------|--------|-------|-------|-------------|----------|------|-------|-----|------|---------------------------------|
|                            |                |       |      |          | К                    | Са     | Mg    | Р     | Cl          | А        | В3   | РР    | Е   | С    |                                 |
|                            |                |       |      |          | Граммы               |        |       |       | Миллиграммы |          |      |       |     |      | ккал                            |
| Тыква                      | 1,192          | 15,5  | 3,58 | 91,8     | 2431,7               | 298    | 166,9 | 298   | 226,5       | 3,0      | 0,7  | 0     | 4,8 | 95,4 | 333,8                           |
| Агар-агар                  | 0,0032         | 0,13  | 0    | 2,43     | 0                    | 0,032  | 0     | 0     | 0           | 0        | 0    | 0,02  | 0   | 0    | 9,6                             |
| Ксантан                    | 0,0025         | 0     | 0    | 0        | 0                    | 0      | 0     | 0     | 0           | 0        | 0    | 0     | 0   | 0    | 0                               |
| Итого сырьевой<br>набор, г | 2,0            | 15,63 | 3,58 | 94,23    | 2431,7               | 298,03 | 166,9 | 298   | 226,5       | 3,0      | 0,7  | 0,02  | 4,8 | 95,4 | 343,4                           |
| Сохранность, в %           | -              | 94    | 88   | 91       | 95                   | 95     | 95    | 95    | 95          | 85       | 70   | 80    | 75  | 50   | 85                              |
| Итого в готовом<br>блюде   | -              | 14,7  | 3,15 | 85,7     | 2310,1               | 283,1  | 158,5 | 283,1 | 215,2       | 2,55     | 0,49 | 0,016 | 3,6 | 47,7 | 291,9                           |

## Расчет пищевой и энергетической ценности соуса «Сиве»

| Наименование<br>продукта   | Масса<br>нетто | Белки | Жиры  | Углеводы | Минеральные вещества |        |       |       |        |       | Витамины |       |       |       |      | Энергети-<br>ческая<br>ценность |
|----------------------------|----------------|-------|-------|----------|----------------------|--------|-------|-------|--------|-------|----------|-------|-------|-------|------|---------------------------------|
|                            |                |       |       |          | Na                   | K      | Ca    | Mg    | P      | Fe    | A        | B1    | B2    | PP    | E    |                                 |
|                            | Граммы         |       |       |          | Миллиграммы          |        |       |       |        |       |          |       |       |       |      | ккал                            |
| Масло подсол-<br>нечное    | 0,073          | 0     | 72,93 | 0        | 0                    | 0      | 0     | 0     | 1,46   | 0     | 0        | 0     | 0     | 0     | 32,1 | 657                             |
| Масло сливоч-<br>ное       | 0,074          | 0,37  | 61,05 | 0,59     | 11,1                 | 22,2   | 17,8  | 0,37  | 22,2   | 0,15  | 0,33     | 0,007 | 0,09  | 0,15  | 0,74 | 553,52                          |
| Лук репчатый               | 0,161          | 2,25  | 0     | 16,74    | 6,4                  | 281,8  | 49,9  | 22,5  | 93,4   | 1,3   | 0        | 0,08  | 0,03  | 0,8   | 0,3  | 75,67                           |
| Чеснок                     | 0,132          | 8,58  | 0,66  | 39,47    | 22,4                 | 529,3  | 238,9 | 33    | 202    | 2,24  | 0        | 0,3   | 0,15  | 0,9   | 0,1  | 188,76                          |
| Можжевельник<br>сухой      | 0,0035         | 0     | 0     | 1,09     | 0                    | 0,4    | 0,26  | 0,035 | 0      | 0,005 | 0        | 0     | 0     | 0     | 0    | 4,06                            |
| Зелень тимьян              | 0,0087         | 0,49  | 0,15  | 0,91     | 0,8                  | 53     | 35,2  | 13,9  | 9,2    | 1,5   | 0,02     | 0,004 | 0,04  | 0,16  | 0    | 8,79                            |
| Перец черн. Го-<br>рошком  | 0,027          | 3,97  | 0,81  | 11,23    | 11,9                 | 339,9  | 118   | 44,28 | 46,71  | 7,8   | 0,004    | 0,03  | 0,06  | 0,3   | 0,19 | 68,04                           |
| Коньяк                     | 0,072          | 0     | 0     | 0,07     | 33,8                 | 2,9    | 33,1  | 2,2   | 2,9    | 0,06  | 0        | 0,003 | 0,002 | 0,004 | 0    | 172,08                          |
| Вино красное<br>сухое      | 0,152          | 0,3   | 0     | 0,46     | 0                    | 0      | 0     | 0     | 0      | 0     | 0        | 0     | 0     | 0     | 0    | 103,36                          |
| Уксус бальзам.             | 0,003          | 0,01  | 0     | 0,51     | 0,69                 | 3,36   | 0,81  | 0,36  | 0,57   | 0,02  | 0        | 0     | 0     | 0     | 0    | 2,64                            |
| Бульон мясо-<br>костный    | 0,557          | 11,14 | 2,79  | 1,67     | 796,5                | 584,9  | 16,7  | 22,3  | 150,4  | 1,7   | 0,6      | 0,2   | 0,5   | 8,8   | 0,2  | 83,55                           |
| Печень куриная             | 0,275          | 52,53 | 17,32 | 1,65     | 247,5                | 794,8  | 41,3  | 66    | 737    | 48,1  | 33       | 1,4   | 5,8   | 36,8  | 0    | 374,0                           |
| Сливки 33%                 | 0,042          | 0,92  | 13,86 | 1,68     | 13,02                | 37,8   | 36,12 | 2,94  | 24,4   | 0,084 | 0,1      | 0,008 | 0,04  | 0,2   | 0,21 | 135,24                          |
| Итого сырьевой<br>набор, г | 1,589          | 80,56 | 169,6 | 76,07    | 1144,1               | 2650,4 | 558,1 | 207,9 | 1290,2 | 63,0  | 34,1     | 2,0   | 6,7   | 48,1  | 33,8 | 2426,7                          |
| Сохранность, в<br>%        | -              | 94    | 88    | 91       | 95                   | 95     | 95    | 95    | 95     | 95    | 85       | 70    | 80    | 85    | 80   | 85                              |
| Итого в гот.бл.            | -              | 75,7  | 149,3 | 69,2     | 1086,9               | 2517,9 | 530,2 | 197,5 | 1225,7 | 59,9  | 29       | 1,4   | 5,4   | 40,9  | 27,1 | 2062,7                          |

Таблица 12 – Карта контроля производства соуса «Сиве»

| Наименование сырья, полуфабриката, готового блюда | Технологический процесс       | Контролируемые показатели                                                                  |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Куриные кости                                     | Карамелизация                 | Процесс карамелизации костей и приобретение новых вкусовых свойств, выделение сока.        |
|                                                   | Жарка                         | Контроль температуры жарки                                                                 |
|                                                   | Процеживание                  | Удаление лишних продуктов                                                                  |
| Вино красное                                      | Кипячение                     | Испарение спирта.                                                                          |
|                                                   | Фламбирование                 | Контроль температуры пламени, тщательность удаления паров спирта.                          |
|                                                   | Деглясирование                | Тщательность растворения                                                                   |
| Чеснок                                            | Очистка, промывание           | Чистый внешний вид, без загрязнений и поражений вредителями.                               |
|                                                   | Жарка                         | Контроль температуры жарки.                                                                |
| Бульон                                            | Деглясирование                | Тщательность растворения                                                                   |
| Куриная печень                                    | Очистка, промывание           | Чистый внешний вид, без загрязнений и пленок.                                              |
|                                                   | Пюрирование                   | Контроль тщательности измельчения.                                                         |
| Коньяк                                            | Деглясирование                | Тщательность растворения                                                                   |
| Лук репчатый                                      | Очистка, промывание, нарезка. | Чистый внешний вид, без загрязнений и поражений вредителями. Правильность нарезки.         |
| Готовое блюдо                                     | Подача                        | Температура подачи 75°C или 10-14°C, соус подают в соуснике или как декор при подаче блюд. |

Таблица 13 – Карта контроля производства гель-соуса из тыквы

| <b>Наименование сырья, полуфабриката, готового блюда</b> | <b>Технологический процесс</b> | <b>Контролируемые показатели</b>                                                                        |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тыква                                                    | Мойка, промывание, нарезка     | Чистый внешний вид, без загрязнений, без следов порчи. Правильность нарезки.                            |
|                                                          | Вакуумирование                 | Контроль полного удаления воздуха.                                                                      |
|                                                          | Варка                          | Контроль температуры варки.                                                                             |
|                                                          | Измельчение                    | Контроль полного измельчения продукта.                                                                  |
|                                                          | Пюрирование                    | Тщательность пюрирования массы                                                                          |
|                                                          | Вакуумирование                 | Контроль полного удаления воздуха                                                                       |
| Агар-агар                                                | Распускание                    | Контроль набухания                                                                                      |
| Готовое блюдо                                            | Подача                         | Температура подачи 10-14°С, соусом декорируют и оформляют блюдо при подаче в соответствии с рецептурой. |

Таблица 14 – Шкала органолептической оценки соуса «Сиве»

| Показатели   | Характеристика                                                                               | Количество баллов |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Внешний вид  | Соус имеет жидкую консистенцию, без посторонних примесей и расслоения текстур.               | 5                 |
|              | Соус имеет жидкую консистенцию, без посторонних примесей, с вкраплениями масла.              | 4                 |
|              | Соус имеет жидкую консистенцию, присутствует расслоение соуса, без посторонних примесей.     | 3                 |
|              | Соус не соответствует рецептуре; присутствуют посторонние ингредиенты, расслоение текстуры.  | 2                 |
| Вкус         | Приятный, свойственный курице, овощам, алкоголю; в меру соленый                              | 5                 |
|              | Соответствует курице, овощам, алкоголю; слегка недосолен                                     | 4                 |
|              | Соответствует курице, овощам, алкоголю; пересолен                                            | 3                 |
|              | Посторонний привкус                                                                          | 2                 |
| Цвет         | Темно-коричневый                                                                             | 5                 |
|              | Коричневый                                                                                   | 4                 |
|              | Светло-коричневый                                                                            | 3                 |
|              | Желтовато-коричневый                                                                         | 2                 |
| Запах        | Свойственный доброкачественной курице, овощам, алкоголю; с ярко-выраженным ароматом специй   | 5                 |
|              | Свойственный доброкачественной курице, овощам, алкоголю; с слегка выраженным ароматом специй | 4                 |
|              | Аромат специй не выражен (нарушена рецептура)                                                | 3                 |
|              | Подгоревших овощей, костей; не доброкачественной курицы                                      | 2                 |
| Консистенция | Жидкая, без посторонних ингредиентов                                                         | 5                 |
|              | Средней густоты, без посторонних ингредиентов                                                | 4                 |
|              | Средней густоты, имеются непротёртости продуктов.                                            | 3                 |
|              | Густой, с посторонними ингредиентами                                                         | 2                 |

Таблица 15 – Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

| Сумма баллов | Средняя оценка      |
|--------------|---------------------|
| 25-20        | Отлично             |
| 19-15        | Хорошо              |
| 14-10        | Удовлетворительно   |
| 9-0          | Неудовлетворительно |

Таблица 16 – Шкала органолептической оценки гель-соуса из тыквы

| Показатели   | Характеристика                                        | Количество баллов |
|--------------|-------------------------------------------------------|-------------------|
| Внешний вид  | Структура соуса соответствует рецептуре               | 5                 |
|              | Структура соуса густая, но имеет подтеки.             | 4                 |
|              | Структура соуса средней густоты, плохо держит рисунок | 3                 |
|              | Структура соуса не соответствуют рецептуре;           | 2                 |
| Вкус         | Приятный, свойственный тыкве; в меру соленый          | 5                 |
|              | Соответствует тыкве; слегка недосолен                 | 4                 |
|              | Соответствует тыкве; пересолен                        | 3                 |
|              | Посторонний привкус                                   | 2                 |
| Цвет         | Оранжевый                                             | 5                 |
|              | Светло-оранжевый                                      | 4                 |
|              | Желтовато-оранжевый                                   | 3                 |
|              | Темно-оранжевый                                       | 2                 |
| Запах        | Свойственный тыкве, с ярко выраженным ароматом        | 5                 |
|              | Свойственный тыкве, с слегка выраженным ароматом      | 4                 |
|              | Аромат тыквы не выражен (нарушена рецептура)          | 3                 |
|              | Аромат не доброкачественной тыквы                     | 2                 |
| Консистенция | Нежная, густая                                        | 5                 |
|              | Средней густоты                                       | 4                 |
|              | Грубая, с вкраплениями не протёртой тыквы             | 3                 |
|              | Жидкая, с посторонними вкраплениями тыквы             | 2                 |

Таблица 17 – Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

| Сумма баллов | Средняя оценка       |
|--------------|----------------------|
| 25-20        | Отлично              |
| 19-15        | Хорошо               |
| 14-10        | Удовлетворительно    |
| 9-0          | Не удовлетворительно |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: соус «Сиве»

| № п/п | Наименование сырья    | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|-------|-----------------------|------------------|-----------------|
| 1.    | Масло подсолнечное    | 73               | 73              |
| 2.    | Масло сливочное       | 74               | 74              |
| 3.    | Бульон мясо-костный   | 557              | 557             |
| 4.    | Лук репчатый          | 256              | 161             |
| 5.    | Чеснок                | 145              | 132             |
| 6.    | Специи можжевельника  | 3,4              | 3,5             |
| 7.    | Зелень тимьяна        | 8,7              | 8,7             |
| 8.    | Перец черный горошком | 27               | 27              |
| 9.    | Коньяк                | 72               | 72              |
| 10.   | Вино красное сухое    | 152              | 152             |
| 11.   | Уксус бальзамический  | 3                | 3               |
| 12.   | Куриная печень        | 322              | 275             |
| 13.   | Сливки 33%            | 42               | 42              |
| 14.   | Соль                  | 6                | 6               |



Выход готового блюда: 1000.

**Описание технологического процесса:** Вино доводят до кипения при температуре 80<sup>0</sup>С, фламбируют при температуре 240<sup>0</sup>С, и снимают с огня. Куриные кости карамелизуют при температуре 120<sup>0</sup>С, в смеси сливочного и растительного масла. Обжаривают при температуре 180<sup>0</sup>С, чтобы выделилось как можно больше сока. Лук очищают, моют при температуре 20<sup>0</sup>С, обсушивают, добавляют к костям, лук нарезанный крупными кольцами, чеснок и продолжают приготовление. Процеживают. Дегляссируют получившийся бульон коньяком, вливают вино, готовят на слабом огне 10 минут при температуре 80<sup>0</sup>С, снимая пену. Добавляют специи, накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф на 6 часов, при температуре 130<sup>0</sup>С. Жидкость от тушения пропускают через шиную, тщательно протирая, что бы сохранить весь сок. Затем еще раз процеживают через шиную с марлевым фильтром. Переливают в сотейник и доводят до кипения при температуре 100<sup>0</sup>С и добавляют первый льезон в соус, и готовят в течение 1 часа при слабом кипении, температура 80<sup>0</sup>С. Затем обработанную куриную печень, измельчают в блендере со

сливками. После 1 часа приготовления соуса с первым льезоном, его процеживают через шиную с марлевым фильтром и в течение 15 минут уваривают на слабом огне при температуре 80<sup>0</sup>С, снимая накипь и жир. Отбирают 300мл соуса и вливают его во второй льезон и тщательно перемешивают. Затем все соединяют, слегка взбивают и продолжают готовить, пока соус не загустеет. Готовый соус процеживают через шиную с марлевым фильтром и доводят до вкуса коньяком, бальзамическим уксусом, перцем.

### **Требования к качеству соуса**

Внешний вид – соус подают в соуснике или декорируют при подаче блюда.

Консистенция – жидкая.

Цвет – коричневый.

Вкус – соответствует входящим в состав продуктам. В меру соленый.

Запах – соответствует входящим в состав продуктам.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: гель-соус из тыквы

| № п/п                                                                             | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|-----------------|
| 1.                                                                                | Тыква              | 1702             | 985             |
| 2.                                                                                | Агар-агар          | 3,2              | 3,2             |
| 3.                                                                                | Ксантан            | 2,5              | 2,5             |
| 4.                                                                                | Соль               | 14               | 14              |
|  |                    |                  |                 |
| Выход готового блюда: 1000.                                                       |                    |                  |                 |

**Описание технологического процесса:** Тыкву очищают от кожуры и семян. Промывают водой при температуре 20<sup>0</sup>С. Затем разрезают пополам и нарезают ломтиком. Складывают в вакуумные пакеты и вакуумируют. Готовят в Sous-vide 30 минут при температуре 95<sup>0</sup>С. Агар-агар распускают в воде, температура которой равна 40С°. Вареную тыкву перекладывают в блендер и пюрируют, затем добавляют распущенный агар-агар, ксантан и соль. Снова пюрируют, в течение 1 минуты. Получившуюся массу протирают через сито. Протертую тыкву перекладывают в специальную тару и ставят в вакууминатор для удаления лишнего воздуха. Используют соус для украшения мясных блюд. Хранят в холодильнике при температуре не выше 6<sup>0</sup>С.

### Требования к качеству блюда (изделия)

Внешний вид – соус подают в соуснике или декорируют при подаче блюда..

Консистенция – нежная, густая.

Цвет – оранжевый.

Вкус – соответствует свежесваренной тыкве. В меру солёный.

Запах – соответствует тыкве.

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №1****Наименование блюда:** соус «Сиве»

| Дата и порядковый №<br>Калькуляции |                           | № 1<br>«01» февраля 2018г.    |                      |               | № 2<br>«01» апреля 2018г.     |                      |               | № 3<br>«01» июня 2018г.       |                      |               |
|------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------|---------------|-------------------------------|----------------------|---------------|-------------------------------|----------------------|---------------|
| №<br>п/п                           | Наименование<br>Продуктов | Норма<br>на 1<br>порцию<br>кг | Цена<br>1 кг<br>руб. | Сумма<br>руб. | Норма<br>на 1<br>порцию<br>кг | Цена<br>1 кг<br>руб. | Сумма<br>руб. | Норма<br>на 1<br>порцию<br>кг | Цена<br>1 кг<br>руб. | Сумма<br>руб. |
| 1.                                 | Масло подсолнечное        | 0,073                         | 90.00                | 6.57          | 0,073                         | 90.00                | 6.57          | 0,073                         | 80.00                | 5.84          |
| 2.                                 | Масло сливочное           | 0,074                         | 110.00               | 8.14          | 0,074                         | 100.00               | 7.40          | 0,074                         | 90.00                | 6.66          |
| 3.                                 | Лук репчатый              | 0,161                         | 45.00                | 7.24          | 0,161                         | 40.00                | 6.44          | 0,161                         | 30.00                | 4.83          |
| 4.                                 | Чеснок                    | 0,132                         | 40.00                | 5.28          | 0,132                         | 35.00                | 4.62          | 0,132                         | 25.00                | 3.30          |
| 5.                                 | Специи можжевельника      | 0,0035                        | 888.00               | 3.10          | 0,0035                        | 800.00               | 2.80          | 0,0035                        | 750.00               | 2.63          |
| 6.                                 | Зелень тимьяна            | 0,0087                        | 250.00               | 2.18          | 0,0087                        | 240.00               | 2.08          | 0,0087                        | 200.00               | 1.74          |
| 7.                                 | Перец горошком черный     | 0,027                         | 990.00               | 26.73         | 0,027                         | 900.00               | 24.30         | 0,027                         | 850.00               | 22.95         |
| 8.                                 | Коньяк                    | 0,072                         | 1890.00              | 136.08        | 0,072                         | 1700.00              | 122.40        | 0,072                         | 1600.00              | 115.2         |
| 9.                                 | Вино красное сухое        | 0,152                         | 770.00               | 117.04        | 0,152                         | 700.00               | 106.40        | 0,152                         | 680.00               | 103.36        |
| 10.                                | Уксус бальзамический      | 0,003                         | 820.00               | 2.46          | 0,003                         | 800.00               | 2.40          | 0,003                         | 780.00               | 2.34          |
| 11.                                | Бульон мясо-костный       | 0,557                         | 300.00               | 167.10        | 0,557                         | 270.00               | 150.39        | 0,557                         | 270.00               | 150.39        |

|                         |                 |               |        |       |               |        |       |               |        |       |
|-------------------------|-----------------|---------------|--------|-------|---------------|--------|-------|---------------|--------|-------|
|                         |                 |               |        |       |               |        |       |               |        |       |
| 12.                     | Печень куриная  | 0,275         | 150.00 | 41.25 | 0,275         | 145.00 | 39.88 | 0,275         | 130.00 | 35.75 |
| 13.                     | Сливки 33%      | 0,042         | 220.00 | 9.24  | 0,042         | 200.00 | 8.40  | 0,042         | 210.00 | 8.82  |
| 14.                     | Соль поваренная | 0,006         | 30.00  | 0.18  | 0,006         | 25.00  | 0.15  | 0,006         | 25.00  | 0.15  |
| Общая стоимость набора  |                 | 532.59        |        |       | 484.23        |        |       | 463.96        |        |       |
| Наценка 200%            |                 | 1065.18       |        |       | 968.46        |        |       | 927.92        |        |       |
| Продажная цена блюда    |                 | 1597.77       |        |       | 1452.69       |        |       | 1391.88       |        |       |
| Выход в готовом виде, г |                 | 1000          |        |       | 1000          |        |       | 1000          |        |       |
| Зав. Производством      |                 | Комова А.А.   |        |       | Комова А.А.   |        |       | Комова А.А.   |        |       |
| Калькуляцию составил    |                 | Кретов И.И.   |        |       | Кретов И.И.   |        |       | Кретов И.И.   |        |       |
| Утверждаю: директор     |                 | Францева Т.Л. |        |       | Францева Т.Л. |        |       | Францева Т.Л. |        |       |

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА №2

**Наименование блюда:** гель-соус из тыквы

| Дата и порядковый №<br>Калькуляции |                           | № 1<br>«01» февраля 2018г. |                      |               | № 2<br>«01» апреля 2018г.  |                      |               | № 3<br>«01» июня 2018г.    |                      |               |
|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------|---------------|----------------------------|----------------------|---------------|----------------------------|----------------------|---------------|
| №<br>п/п                           | Наименование<br>Продуктов | Норма на<br>1 порцию<br>кг | Цена<br>1 кг<br>руб. | Сумма<br>руб. | Норма на<br>1 порцию<br>кг | Цена<br>1 кг<br>руб. | Сумма<br>руб. | Норма на<br>1 порцию<br>кг | Цена<br>1 кг<br>руб. | Сумма<br>руб. |
| 1.                                 | Тыква                     | 0,985                      | 50                   | 49,3          | 0,985                      | 45                   | 44,3          | 0,985                      | 39                   | 38,4          |
| 2.                                 | Агар-агар                 | 0,0032                     | 2200                 | 7,04          | 0,0032                     | 2100                 | 6,7           | 0,0032                     | 2000                 | 6,4           |
| 3.                                 | Ксантан                   | 0,0025                     | 170                  | 0,5           | 0,0025                     | 160                  | 0,4           | 0,0025                     | 150                  | 0,3           |
| 4.                                 | Соль поваренная           | 0,014                      | 35                   | 0,5           | 0,014                      | 30                   | 0,4           | 0,014                      | 25                   | 0,3           |
| Общая стоимость набора             |                           | 57,3                       |                      |               | 51,8                       |                      |               | 45,4                       |                      |               |
| Наценка 200%                       |                           | 114,7                      |                      |               | 103,6                      |                      |               | 90,8                       |                      |               |
| Продажная цена блюда               |                           | 172                        |                      |               | 155,4                      |                      |               | 136,2                      |                      |               |
| Выход в готовом виде, г            |                           | 1000                       |                      |               | 1000                       |                      |               | 1000                       |                      |               |
| Зав. Производством                 |                           | Комова А.А.                |                      |               | Комова А.А.                |                      |               | Комова А.А.                |                      |               |
| Калькуляцию составил               |                           | Кретов И.И.                |                      |               | Кретов И.И.                |                      |               | Кретов И.И.                |                      |               |
| Утверждаю: директор                |                           | Францева Т.Л.              |                      |               | Францева Т.Л.              |                      |               | Францева Т.Л.              |                      |               |

